



Balkon

BREAKFAST MENU
KAHVALTİ MENÜ



Balkon

BALKON BREAKFAST MENU

BALKON KAHVALTI MENÜ

«— TRADITIONAL TURKISH BREAKFAST —» GELENEKSEL TÜRK KAHVALTISI

Cold mixed Breakfast Soğuk Serpme Kahvaltı

Honeycomb honey, clotted cream, walnut jam, sour cherry jam, roasted green olives, black olives, Ezine cheese, aged kashar cheese from the olive region, Konya Obruk cheese, Erzurum moldy cheese, Van herbed cheese, tomato, cucumber, green chili pepper, fresh greens, seasonal fruit.

Petek bal, kaymak, ceviz reçeli, vişne reçeli, kavrulmuş yeşil zeytin, siyah zeytin, Ezine peyniri, Kars yöresinden eski kaşar peyniri, Konya Obruk peyniri, Erzurum küflüsü, Van otlı peyniri, domates, salatalık, cin biber, taze yeşillik, sezon meyvesi



From the Bakery Basket; Katmer bread, Istanbul bagel, einkorn bread, corn bread
Hamur Sepetinden; Katmer ekmeği, İstanbul simit, siyez buğday ekmeği, mısır ekmeği



«— HOT OPTIONS FROM ANATOLIAN CUISINE —» ANADOLU MUTFAĞINDAN SICAK SEÇENEKLER

Kavut Kavut

Roasted corn, wheat, and barley flour mixture with clotted cream, carob molasses, roasted sesame and scrambled egg
Tereyağında kavrulmuş mısır, buğday, arpa unları karışımı, süt kaymağı, keçi boynuzu pekmezi, kavrulmuş susam ve çırpılmış yumurta



Sautéed Onion and Yogurt Soğanlı Yoğurt Kavurması

Trabzon butter-fried pepper paste with onions, clotted cream, strained yogurt
Trabzon tereyağında kavrulmuş biber salçası, kuru soğan, süt kaymağı, süzme yoğurt



Cheese Melted Fethiye Mushrooms Peynir Eritmeli Fethiye Mantarları

Local mushrooms baked in a clay pot with tomatoes, green peppers, nutmeg, and mixed cheeses
Domates, yeşil biber, muskat cevizi ve karışık peynirler ile fırınlanmış yöre mantarları





Sautéed Peppers in Milk Sütlü Biber Kavurması

Trabzon butter-fried green peppers with cream and aged Erzurum cheese
Trabzon tereyağında kavrulmuş yeşil biberler, süt kreması ve küflü Erzurum peyniri eşliğinde



Cheese and Eggplant Söğürtme Peynirli Patlıcan Söğürtme

Trabzon butter-fried colorful peppers, eggplant söğürtme, cream cheese, clotted cream, fresh thyme, fresh tarragon
Trabzon tereyağında kavrulmuş renkli biber, söğürtme patlıcan krem peynir, süt kaymağı, taze kekik, taze tarhun otu



Sautéed Sour Aegean Greens Ekşili Ege Otları Kavurması

Yöremizden mevsiminde taze toplanmış ot çeşitleri kavurması ve erik ekşisi
Seasonal wild greens stir-fried with plum vinegar
“İsteğe göre yumurtalı yapılabilir”
“Can be prepared with eggs upon request”



Black Sea Mıhlama (Melted Cheese and Cornmeal) Karadeniz Mıhlaması

"Mıhlama / Kuymak" prepared with carefully selected butter, kolot cheese, and corn flour
Yöresinden özenle seçtiğimiz tereyağı, kolot peyniri, mısır unu kavurması ile hazırlanmış ‘Mıhlama / Kuymak’



Meat Platter Options Etli Sahan Seçenekleri

Kangal sujuk (sausage) / Kangal sucuk
Kayseri pastrami / Kayseri pastırması
Sautéed meat / Et kavurma
Sautéed beef mince with onion / Soğanlı dana kıyma kavurması





Egg-Based Pan-Fried Options

Yumurtalı Sahan Seçenekleri

prepared with 2 village eggs

2 adet köy yumurtası ile hazırlanır

Eggs with sujuk / Sucuklu yumurta

Pastrami with egg / Pastırmalı yumurta

Roasted meat with egg / Kavurmalı yumurta

Minced meat with egg / Kıymalı yumurta

Menemen (Turkish scrambles eggs with tomatoes) / Menemen

Plain egg in butter / Tereyağında sade yumurta

Çılbır (Turkish poached eggs) / Çılbır



Omelette Options

Omlet Seçenekleri

prepared with 2 village eggs

2 adet köy yumurtası ile hazırlanır

Cheddar cheese / Kaşar Peyniri

Feta cheese / Beyaz peynir

Beet ham / Jambon

Sujuk / Sucuk

Sautéed meat / Kavurma

Pastrami / Pastırma

Smoked salmon / Somon Füme

Asparagus / Kuşkonmaz

Mushrooms / Mantar

Tomatoes / Domates

Parsley / Maydanoz

Onions / Kuru soğan

Green peppers / Yeşil biber





«— INTERNATIONAL BREAKFAST OPTIONS —»
DÜNYA MUTFAĞINDAN KAHVALTI SEÇENEKLERİ

Banana Waffle
Muzlu Waffle

With honey, banana, powdered pistachios and maple syrup
Bal, muz, toz antep fıstık ve akçaağaç şurubu



Chocolate Pancake
Çikolatalı Pankek

With chopped pistachios and chocolate sauce
Antep fıstığı parçaları ve çikolata sos



Salmon Croissant
Somonlu Kruvasan

With poached egg, Norwegian smoked salmon, avocado, Mornay sauce
Çılbır yumurta, Norveç somon füme, avokado, Mornay sos



Caramel Croissant
Karamelli Kruvasan

With forest fruits, pastry cream, and milk jam sauce
Orman meyveleri, pastacı kreması ve süt reçeli sos



Sweet French Toast
Tatlı Fransız Tostu

*Egg-dipped fried bread slices, maple syrup, milk jam, strawberry slices,
and Creamy Ramos sauce flavored with Amaretto*
Yumurtaya bulanarak kızartılmış ekmek dilimleri, akçaağaç şurubu, süt reçeli, çilek dilimleri ve
Acıbadem likörü ile tatlandırılmış kremalı Ramos sos ile



Bacon Omelette
Bacon Omlet

With crispy bacon slices and two village eggs
Kavrulmuş ince domuz bacon dilimleri ve iki adet köy yumurtası ile hazırlanmış omlet





Balkon

«— HEALTHY BOWLS —» SAĞLIKLI KASELER

Oatmeal

Yulaflı

Almond milk / Badem sütü

Oatmeal / Yulaf ezmesi

Fried banana / Kızarmış muz

Chia seeds / Chia tohumu

Peanut butter / Fıstık ezmesi

Maple syrup / Akçaağaç şurubu

Blackberry jam / Böğürtlen reçeli

Chocolate chips / Çikolata cipsleri



Granola

Tahıllı

Coconut milk / Hindistan cevizi sütü

Mixed grains / Karışık tahıl

Almond / Badem

Pumpkin seeds / Kabak çekirdeği

Raisins / Bektaşi üzümü

Cinnamon / Tarçın

Nigella seeds / Çörek otu

Chia seeds / Chia tohumu

Honey / Bal





Glüten
Gluten



Soğan
Onion



Süt
Milk



Sarımsak
Garlic



Yumurta
Egg



**Balık
ve Ürünleri**
Sea Products



**Sert Kabuklu
Meyveler
ve Ürünleri**
Nuts



Yöresel
Regional



Yer Fıstığı
Peanut



Susam ve Ürünleri
Sesame



Baharatlı
Spicy



Vejeteryan
Vegetarian



Süt Ürünleri
Milk



Yumurta & Süt
Egg & Milk



Domuz
Pork



Soya
Soy



Vegan



Alkol
Alcohol



Balkon